№ 8

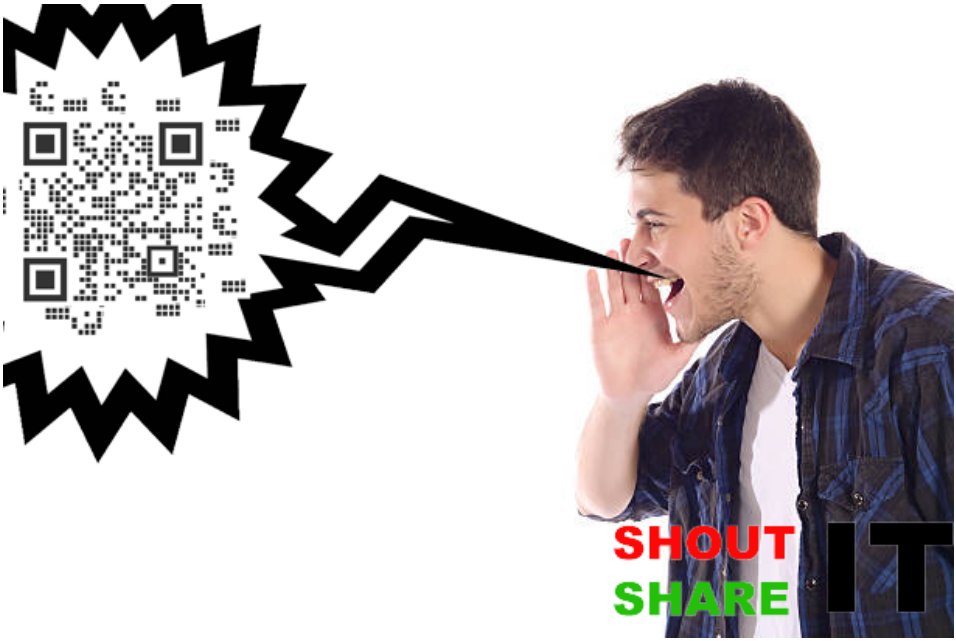
Домашние заготовки

САЛАТЫ

ЗАКУСКИ

АССОРТИ

Лучшие рецепты консервирования


SHOUT
SHARE
IT

- Салаты, закуски, ассорти
  - Овощное ассорти «3 + 3»
  - «Королевское ассорти»
  - Ассорти из овощей
  - Ассорти из маринованных овощей (1)
  - Ассорти из маринованных овощей (2)
  - Ассорти из маринованных овощей (3)
  - Ассорти из маринованных овощей (4)
  - Ассорти из маринованных овощей (5)
  - Ассорти из овощей и фруктов
  - Маринад-ассорти
  - Икра-ассорти (1)
  - Икра-ассорти (2)
  - Маринад «Осень»
  - Овощная смесь в маринаде (1)
  - Закуска «Бакат»
  - Закуска «Аэрофлот»
  - Овощная закуска
  - Овощная смесь в маринаде (2)
  - Закуска «Зайчик»
  - Армянская закуска
  - Кубанская закуска
  - Закуска из капусты
  - Фаршированные помидоры
  - Перец, начиненный помидорами
  - Приправа «Оригинальная»
  - Вишневый уксус
  - Овощное ассорти (венгерское)
  - Ароматный уксус
  - Фаршируем зеленые помидоры
  - Овощное ассорти «Елена»
  - Острая закуска
  - Острая приправа из слив
  - Солянка «Грибная»
  - Ассорти
  - «Огород»
  - Закуска «Новая»
  - Ассорти с баклажанами
  - Гречка с овощами
  - Баклажаны для закуски
  - Чесночная заправка (сухая)
  - Приправа
  - Салат из капусты и лука

- Перец с чесноком
- Капуста желтая
- Салат «Осенний»
- Квашеная капуста по-польски
- Салат «Десятка»
- Салат из баклажанов
- Салат «Баклажанный»
- Баклажаны с чесноком
- «Пикантные» баклажаны с перцем
- Консервированная кукуруза для салатов
- Рассол
- Острая закуска из баклажанов
- Салат «Золотая осень»
- Салат «Зимний»
- Острая салатная капуста
- Салат «Пенсионер»
- «Мозаика»
- Аппетитка с острым перцем
- Закуска «Селянская»
- Фаршированная капуста «Милана-фантазерка»
- Солянка
- Маринованные опята
- Круглый перец с уксусом и медом
- Маринованная капуста с патиссонами
- Острая закуска
- Ассорти «Столичное»
- Заготовка для томатного супа
- Перец в зелени
- «Вкусное ассорти» с перцем и маслинами
- Салат «Десяточка»
- Яблоки с перцем
- Томатно-яблочный соус
- Голубцы
- Простой способ консервирования петрушки, укропа, щавля
- Овощное ассорти
- Чатни из цуккини
- Овощное ассорти
- Кабачки в соке красной свеклы
- Луковый соус
- Овощной салат
- Огурцы с горчицей
- Консервированный арбуз с хреном
- Острая закуска

- ○ Огород в банке
- ○ Салат с рисом и помидорами
- ○ Кабачки по-корейски
- ○ Маринованный кизил
- ○ Соленый кизил
- ○ Соус «Бесподобный»
- ○ Салат «Загадка»
- ○ Соус «Крымский»
- ○ «Кусачка»
- ○ Салат из перца и фасоли
- ○ Фруктово-овощное ассорти
- ○ Маринованная спаржевая фасоль с морковкой
- ○ Салат из капусты и грибов
- ○ Салат из риса с овощами
- ○ Маринованные стрелки чеснока
- ○ Салат из перца с алычой
- ○ Баклажаны с капустой
- ○ Кабачковое ассорти
- ○ Разноцветный салат
- ○ Салат «Аленушка»
- ○ Салат «В зиму»
- ○ Закуска из кабачков
- ○ Чатни с тыквой
- ○ Тыква «Новинка»
- ○ Соленые арбузы «Супер»
- ○ Салат «Для студента»
- ○ Пестрое квашение
- ○ Закуска из кабачков «Острая»
- ○ Салат «Любимец семьи»
- ○ Закуска «Перцовый рай»
- ○ «Лягушата»
- ○ Салат из огурцов
- ○ Салат «Рисовый рай»
- ○ Салат «Летний вечер»
- ○ Салат «Аленка»
- ○ Вкусное «Ассорти»
- ○ Закусочный салат
- ○ Приправа «Необычная»
- ○ «Витаминный»
- ○ «Аппетитный»
- ○ Закуска «Палочка-выручалочка»
- ○ Салат «Любимый»
- ○ Салат из зеленых помидоров
- ○ Грузинская приправа «Цицибели»

- ○ Салат «Мечта»
- ○ Салат из сладкого перца «Крым»
- ○ Салат «Слоенка»
- ○ Салат «Лето в банке»

Салаты, закуски, ассорти

Овощное ассорти «3 + 3»

3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца.

Довести до кипения 3 л томатного сока, добавить туда 2 ст. л. (с верхом) соли, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. растительного масла. Закипятить и добавить в кипящую смесь лук, тонко нарезанный кольцами, закипятить. Добавить нарезанные крупными кубиками баклажаны, закипятить. Добавить тертую на крупной терке морковь, закипятить. Добавить сладкий перец, нарезанный кубиками, и варить, помешивая, до готовности всех овощей. Можно в конце варки добавить молотый черный перец.

Все разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Выход — 7 литровых банок.

«Королевское ассорти»

В 3-литровую банку положить зелень укропа, хрен, чеснок, перец черный (горошком), помидоры и огурцы, наполнив ее чуть больше половины. Также положить 3 нарезанных дольками яблока, 4 болгарских, нарезанных полосками перца, 1 морковку — кружочками, 2 мелких целых луковицы, 2–3 сливы, 1 небольшую гроздь белого винограда. Если еще осталось место, положить помидоры.

Маринад: на 1,5 л воды — 50 г уксуса, 1,5 ст. л. соли, 60–70 г сахара.

Закипятить и залить в банку с продуктами. Простерилизовать 10–15 мин и закатать.

Ассорти из овощей

Для ассорти можно использовать самые разнообразные овощи. Морковь, репу, редьку нарежьте кружочками или соломкой и бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин.

Сладкий и горький стручковый перец нарежьте кружочками. Цветную капусту разберите на соцветия. Чеснок (лучше крупный) очистите. Репчатый лук разрежьте на 4 части. Патиссоны и кабачки очистите от кожуры, нарежьте кружочками или дольками.

Приготовьте огурцы, мелкие помидоры и райские яблочки. (Можно, конечно, взять и не все эти овощи, а то, что есть.)

В тщательно вымытые и простерилизованные банки положите кусочек острого красного перца, корни петрушки, сельдерея, зелень, уложите овощи рядами и залейте горячим маринадом. Пастеризуйте литровую банку 10 мин, 2-литровую -20, 3-литровую — 30 мин. Закатайте крышкой, переверните и дайте остыть.

Маринад: на 1 л воды -4 ч. л. соли, 6 ч. л. сахара, 3 лавровых листа, 7 бутонов гвоздики, по 5 горошин горького и душистого перца, 1 ст. л. уксусной эссенции (ее влейте в кипящий раствор, после чего кипятите не больше 5 мин).

Банки можно хранить при комнатной температуре.

Ассорти из маринованных овощей (1)

3,5 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,5 кг лука-севка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках.

Слабокислая заливка: на 10 л воды — 0,2 л столового уксуса, по 2 ст. л. сахара и соли, корица — на кончике ножа, 1 бутон гвоздики, по 2 горошины черного и душистого перца, 4 лавровых листа.

Кислая заливка: на 10 л воды -0,3 л столового уксуса, 3,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, щепотка корицы, гвоздика, черный и душистый перец — по вкусу, 4 лавровых листа.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов обрезать кончики.

Подготовленные овощи на 4–5 мин опустить в кипящую подсоленную воду (1–1,5 ч. л. соли на 1 л воды) и затем плотно разложить по банкам. Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать при температуре 90 °С литровые банки 15 мин, 2- и 3-литровые — 25–30 мин.

Ассорти из маринованных овощей (2)

3 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 250 г моркови, 250 г лука.

Слабокислая заливка: на 10 л воды — 0,2–0,3 л столового уксуса, по 2–2,5 ст. л. сахара и соли.

Кислая заливка: на 10 л воды -0,3–0,4л столового уксуса, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Готовить, как в предыдущем рецепте.

Ассорти из маринованных овощей (3)

4,5 кг огурцов, 1 кг помидоров, 400 г моркови, 400 г лука, 250 г цветной капусты или стручковой фасоли.

Слабокислая заливка: на 10 л воды — 0,2–0,3 л столового уксуса, по 2–2,5 ст. л. сахара и соли.

Кислая заливка: на 10 л воды — 0,3–0,4 л столового уксуса, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Готовить, как «Ассорти из маринованных овощей (1)».

Ассорти из маринованных овощей (4)

3,5 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,5 кг мелкого лука, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках, 2 пучка зелени укропа, 2 пучка зелени сельдерея или петрушки, щепотка сушеного красного острого перца, 2 лавровых листа, немного зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока.

Слабокислая заливка: на 10 л воды — 1 ст. столового уксуса, по 2 ст. л. сахара и соли.

Кислая заливка: на 10 л воды — 0,3–0,4 л столового уксуса, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Готовить, как «Ассорти из маринованных овощей (1)».

Ассорти из маринованных овощей (5)

2,5 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 1,2 кг патиссонов.

Заливка: на Юл воды — 0,2–0,3л столового уксуса, по 2 ст. л. сахара и соли, щепотка корицы, по 2 бутона гвоздики, черный и душистый перец (горошком), 4 лавровых листа.

Подготовить огурцы и помидоры. Патиссоны диаметром до 6 см укладывать целиком, более крупные — нарезать на дольки. Овощи разложить по банкам слоями, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С литровые банки 15 мин, 2- и 3-литровые — 25–30 мин.

Ассорти из овощей и фруктов

Огурцы, зеленые и бурые помидоры, твердые яблоки, морковь, сливы, сельдерей, петрушку, цветную капусту, стручковый перец тщательно вымыть, нарезать кусочками, разложить по подготовленным банкам, бросить туда же несколько зубков чеснока, сверху накрыть листьями вишни, сушеным укропом. Залить рассолом так, чтобы он покрыл овощи (на 1 л воды — 1 ст. л. соли). Банки плотно закрыть, еще лучше — закатать крышками, хранить в прохладном месте.

Маринад-ассорти

1,8 кг огурцов, 3,5 кг помидоров, 750 г сладкого перца.

Заливка: на 10 л воды — 0,2–0,3 л столового уксуса, по 2 ст. л. сахара и соли, щепотка корицы, 2 бутона гвоздики, по 2 горошины черного и душистого перца, 4 лавровых листа.

Подготовить корнишоны и мелкоплодные помидоры. Огурцы вымачивать 6–8 ч, меняя воду. Перец очистить от семян. Вымыть перец и вложить один в другой, чтобы он занимал меньше места. Подготовленные овощи плотно уложить рядами, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С литровые банки 15 мин, 2- и 3-литровые банки — 25–30 мин.

Икра-ассорти (1)

1 кг сладкого перца, 3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г лука, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.

Все овощи жарить по очереди, помидоры — последними. Затем все вместе переложить в кастрюлю и тушить 40 мин. Разложить икру по стерилизованным банкам, закатать.

Икра-ассорти (2)

1 кг сладкого перца, 400 г моркови, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли, томатная паста.

Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук вымыть, очистить, мелко нарезать. Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук желтым, добавить соль и томатную пасту. Охладить массу до температуры 60–70 °С, разложить по банкам и стерилизовать.

Маринад «Осень»

На 10 пол-литровых банок -2 кг соленых огурцов, 1 кг соленых помидоров, 500 г соленого лука, 500 г соленого перца, 1 ст. сахара, 3 ст. уксуса, корица, перец и гвоздика — по вкусу.

Маринад «Осень» представляет собой смесь измельченных соленых овощей — огурцов, помидоров, лука и салатного перца с добавлением специй и маринадной заливки. В нем можно использовать все «некондиционные» овощи — т. к. все они измельчаются.

Перед измельчением соленые овощи вымачивают в течение 3–4 ч в холодной чистой воде. Измельчают овощи на кусочки размером 2–3 мм.

После стекания жидкости с нарезанных овощей, их помещают в эмалированный таз, добавляют соль, если ее было мало по вкусу в соленых овощах, и нагревают до кипения при постоянном помешивании.

На одну пол-литровую банку -200 г огурцов, 2–3 помидора, 1 луковица, по 1 сладкому красному и зеленому перцу.

Массу снимают с огня и добавляют к ней измельченные в порошок пряности и маринадную заливку, после чего все хорошо перемешивают.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо добавить 0,5 г корицы, по 3 горошины душистого и горького перца, 3 бутона гвоздики.

Маринад: на пол-литровую банку — 3 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара.

Горячую смесь раскладывают по банкам, закатывают и стерилизуют при температуре 75–80 °С пол-литровые банки 20–25 мин.

Овощная смесь в маринаде (1)

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 200–400 г лука, 1 л воды, 100–150 г соли, 450 мл уксуса, 200–300 г сахара.

На литровую банку — 10–20 г семян тмина или укропа, 10–15 семян горчицы, 5 лавровых листов.

Капусту нашинковать, как для квашения. Зеленые помидоры нарезать кружочками. Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, опустить на 5 мин в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кубиками. Все овощи смешать. Горячей заливкой заполнить банки на 1/4, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать при температуре 90 °С пол-литровые банки — 15 мин, литровые и 2-литровые — 20 мин.

Закуска «Бакат»

2 кг баклажанов, 1 кг сладкого болгарского перца, 0,5 кг моркови, тертой на крупной терке, 1,3 кг пропущенных через мясорубку помидоров, 100 мл уксуса, 200 г тертого чеснока, 450–500 г растительного масла, 150 г сахара, 2 ст. л. соли, 2–3 пучка зелени, горький перец — по желанию.

Баклажаны разрезать на 8—10 частей. Опустить овощи в кипящий маринад. Хорошо размешать и кипятить 45–50 мин на медленном огне при закрытой крышке, периодически помешивая, чтобы не пригорело. Расфасовать, закатать. Хранить в прохладном месте.

Закуска «Аэрофлот»

300 г моркови натереть на крупной терке, положить в кастрюлю. Сверху положить 1 кг синих, нарезанных кружочками, 1 кг помидоров, нарезанных кружочками, 0,5 кг салатного перца и 300 г лука, нарезанных колечками. (Синие предварительно посолить и оставить на 2 ч, затем промыть, чтобы сошла горечь.) Добавить 1 ст. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1 стручок горького перца, соль — по вкусу. Тушить 1 ч 20 мин, разложить по банкам и закатать. Выход — 5 пол-литровых банок.

Овощная закуска

10 баклажанов, 10 болгарских перцев, 10 луковиц, 10 средних помидоров, 5 головок чеснока, 2 ст. растительного масла, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. л. соли.

Сварите сироп из растительного масла, уксуса и соли. В большую кастрюлю или эмалированное ведро влейте сироп, доведите до кипения и выложите овощи в следующем порядке: баклажаны, разрезанные на 6–7 частей, перец — на 4 части, лук — на 4 части, чеснок, разобранный на зубки, помидоры разрезанные на 2 — 4 части. Тушите в течение 1 ч под плотно закрытой крышкой. Разложите по теплым стерилизованным банкам и закатайте. В готовом виде овощи должны быть целыми кусками. Стерилизовать не надо.

Овощная смесь в маринаде (2)

На 10 литровых банок — 1,8 кг огурцов, 1,5 кг помидоров, 1,2 кг цветной капусты, 1 кг лука, 300 г моркови, 300 г сладкого болгарского перца, 40–80 зубков чеснока, 20–30 горошин душистого перца, 40–50 бутонов гвоздики, по 180–200 г сахара и соли, 800 мл уксуса.

Маринад: на 10 литровых банок — 180–200 г соли, 180–200 г сахара, 3 ст. уксуса.

Помидоры выбирают мелкие, круглой или сливовидной формы, с плотной мякотью и твердой кожурой, очищают от плодоножек и моют под проточной водой. Огурцы моют и раскладывают по банкам — мелкие (размером не более 6 см) целыми, а более крупные нарезают кружочками толщиной 2–3 см.

Лук сортируют, очищают, отрезают корневые мочки и шейку, моют под проточной водой и разрезают на 4–8 частей. Мелкий лук после мойки можно целым раскладывать по банкам. Морковь сортируют, моют, обрезают ботву, очищают от кожуры, ополаскивают и нарезают кружочками толщиной 1 см. Цветную капусту очищают от темных листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют. Перец салатный зеленый или красный очищают от плодоножек, моют и разрезают на небольшие кусочки. Чеснок очищают и отделяют зубки.

На дно подготовленных литровых банок раскладывают по 2–3 горошины душистого перца и 4–5 бутонов гвоздики; в 3-литровую банку раскладывают по 6 горошин душистого перца и 6 бутонов гвоздики, чеснок.

Подготовленные овощи плотно раскладывают по банкам рядами, а затем заливают горячей маринадной заливкой (70–80 °С).

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при температуре 100 °С: литровые банки — 9-10 мин, 3-литровые банки — 12–14 мин.

Закуска «Зайчик»

1,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст. л. соли, 400 мл уксуса, 400 г растительного масла.

Овощи нарезать, перемешать, сдобрить солью, сахаром, уксусом, маслом; разложить по чистым стерилизованным стеклянным банкам, закрыть капроновыми крышками и поставить в холодильник.

Армянская закуска

2,5 кг синих, 2 кг помидоров, 1,5 кг салатного перца, 1 кг лука, 0,5 кг яблок, 2 головки чеснока, 2 стручка горького перца (можно меньше), 6 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла.

Лук нарезать соломкой, остальные овощи пропустить через мясорубку. Все смешать, тушить на медленном огне 35 мин после закипания. Разложить по простерилизованным банкам и закатать. Выход — 7 литровых банок.

Кубанская закуска

1 кг помидоров, 1,5 кг баклажанов, 400 г болгарского перца, 400 г лука, 400 г моркови, 1 головка чеснока, по 1,5 ст. л. соли и сахара, 450 г растительного масла, зелень укропа, петрушки.

Баклажаны промойте, нарежьте кружочками толщиной в 1–1,5 см, посолите и оставьте на 1 ч. Тем временем помидоры опустите на 1–2 мин в кипяток, чтобы легче было снять кожуру, нарежьте ломтиками. Все остальные овощи нарежьте маленькими кусочками. В кастрюлю выложите слоями: морковь и лук, перец и чеснок, баклажаны и помидоры, и снова в том же порядке. Каждый ряд чуть присолите и посыпьте сахаром и измельченной зеленью. Залейте маслом, поставьте на огонь и тушите под крышкой до готовности. Под конец готовки огонь уменьшите до слабого.

Готовую закуску разложите по сухим простерилизованным банкам, накройте жестяными крышками, стерилизуйте полчаса и закатайте.

Закуска из капусты

Кочан капусты, 6 морковок, 3 зубка чеснока, соль.

Кочан капусты разберите на листья, ополосните их водой, опустите на 3–5 мин в кипящую воду, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Морковь натрите на крупной терке, смешайте с мелко нарубленным чесноком и заверните в капустные листья в виде изящных сигареток. Положите «сигаретки» в глубокую посуду, залейте кипящим рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды так, чтобы жидкость полностью их покрывала. Через два дня закуска из капусты готова.

Фаршированные помидоры

Маринад: 4 л воды, 400 мл уксуса, 400 г сахара, 200 г соли.

Начинка: 2 корня хрена, по 3–4 зубка чеснока, стручка горького перца — все пропустить через мясорубку.

Зеленые помидоры разрезать на 2 части (не до конца). На кончик ножа взять начинку и вложить в каждый помидор.

На дно банки положить перец горошком, лавровый лист, зелень укропа.

Стерилизовать 20 мин.

Наталия Матлага, г. Сколот, Тернополъская обл.

Перец, начиненный помидорами

10 кг красного мясистого перца, 7 кг помидоров, 0,5 кг чеснока.

Рассол: 10,5 л воды, 1,35 л уксуса, 6,5 ст. сахара, 8 ст. л. соли.

Удалить семена из перца, 0,5 ч. л. чеснока, пропущенного через чесночницу, положить внутрь, добавить нарезанные помидоры, затем осторожно разложить по банкам, залить рассолом и стерилизовать 30 мин.

Надежда Броварчук, г. Смела, Черкасская обл.

Приправа «Оригинальная»

На 1 кг крыжовника — 200 г зелени укропа, 100 г чеснока.

Зеленый недозрелый крыжовник, укроп и чеснок пропустить через мясорубку, перемешать, разложить по банкам.

Хранить в прохладном месте.

Вишневый уксус

3 ст. спелых сладких вишен, 20 г корицы, 1 л 9 %-го уксуса.

Из вишен удалить косточки, добавить корицу, залить уксусом, настаивать 2 дня. Затем профильтровать.

Вишневый уксус хорошо подавать с овощными блюдами, особенно с капустой. Хорошо добавлять его в мясо, лучше всего в жареное. А мясо для шашлыка, которое мариновалось в вишневом уксусе — непревзойденное!

Овощное ассорти (венгерское)

На три 3 — литровые банки — 400 мл уксуса, 1 ст. (неполный) сахара, 2 ст. л. (без горки) соли, воды — сколько войдет в три 3 — литровые банки.

Уложить в стерилизованную 3-литровую банку 1/4 головки маленькой капусты, 2 твердых яблока, 2 твердые сливы, 1 небольшую морковку (разрезать вдоль на 4 части), 3–4 небольших огурчика, 3 головки чеснока (почистить, зубки не резать), 2–3 небольшие очищенные луковицы (целиком), 2–3 веточки петрушки, помидоры (сколько войдет в банку).

Залить кипятком. Накрыть банки стерилизованными крышками. Дать постоять 5–7 мин. Слить воду в кастрюлю. Снова закипятить, залить на 5–7 мин. Слить воду в кастрюлю, закипятить. Добавить уксус, сахар, соль, 2 лавровых листа, 5-10 горошин перца, 1–2 бутона гвоздики. Залить и быстро закатать. Банки перевернуть, можно укутать; после того как остынут, перенести в прохладное место.

Ароматный уксус

Можно делать уксус мятный, из тмина, нарезанного дольками лимона, зелени укропа.

Зелень помыть, хорошо высушить, разложить по чистым сухим бутылкам и залить уксусом. Плотно закрыть и дать настояться 2 недели.

Мятный уксус добавляют в салаты, тминный — в мясные блюда, а лимонный — к рыбе.

Фаршируем зеленые помидоры

В этом году у меня, как и у многих, не успели вызреть помидоры. Но я не расстраиваюсь, ведь из недозрелых плодов можно приготовить очень вкусное блюдо.

Нужно взять 300 г чеснока, 5 стручков горького и 10 сладкого перца, зелень укропа и петрушки. Все мелко нашинковать и перемешать.

Зеленые и бурые помидоры нужно разрезать вдоль, сделать выемку ложкой и положить **в** нее по 1 ч. л. смеси.

Отдельно приготовить маринад: на 5 л воды — 500–600 г сахара, по 1 ст. соли и 6 %-го уксуса.

Помидоры разложить по трехлитровым банкам и залить кипящим маринадом. Добавить в каждую 1 таблетку аспирина или лимонной кислоты (на кончике чайной ложки) и закрыть металлическими крышками.

Из 10 кг овощей у вас должно получиться пять трехлитровых банок фаршированных томатов.

Надежда Землянская, г. Севастополь, АР Крым

Овощное ассорти «Елена»

На 3-литровую банку — 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. с верхом соли, 125 мл 9%-го уксуса.

По стерилизованным банкам разложить вперемежку маленькие овощи: помидорчики, огурчики, болгарские перчики (можно нарезать кусочками), кружочки кабачков, маленькие морковки (или кружочки большой), кочешки цветной капусты (ее и морковку нужно предварительно залить кипятком на 30 мин). Перекладывать овощи зеленью: ветками укропа, сельдерея, базиликом, листьями вишни, смородины. В каждую банку положить еще 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца. Залить крутым кипятком на 10–15 мин. Воду слить. Залить крутым кипятком 2-й раз на 10–15 мин. Воду слить в кастрюлю, добавить 2/3 ст. л. воды, сахар, соль и уксус. Закипятить, залить овощи, закатать, перевернуть вверх дном и укутать до остывания. Можно в это ассорти добавить по 15 ягод крыжовника, смородины и белого винограда.

Ирина Ягодина, г. Киев

Острая закуска

2 кг сладкого болгарского перца, 5 стручков горького перца, 300 г чеснока, 150 мл 9%-го уксуса, 0,5 ст. соли, 1 ст. сахара.

Помыть перец, очистить чеснок, пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, сахар и перемешать. Аккуратно слить жидкость и разлить ее по бутылкам. Использовать ее для соусов, борщей.

Густую массу разложить по чистым банкам и закатать.

Использовать для бутербродов и гренок.

Острая приправа из слив

1,5 кг слив, 700 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 300 г сахара, 1 ч. л. соли, 0,5 л 6 % — го уксуса, горький перец — по вкусу.

Из слив удалить косточки. Лук нарезать и проварить в уксусе до мягкости. В конце варки добавить мелко нарезанный чеснок, подготовленные сливы, сахар, соль, молотые специи (черный и душистый перец, гвоздику и др.). Смесь варить на медленном огне до получения густой однородной массы. Расфасовать по стерилизованным банкам и закатать.

Солянка «Грибная»

По 2 кг капусты, жареных грибов, по 1 кг морковки, лука, 1 ст. томатной пасты, 0,5 л растительного масла, 3 ст. л. сахара, соль — по вкусу.

Капусту нашинковать, морковку натереть на крупной терке, лук измельчить. Все компоненты смешать и поставить на огонь, варить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Ирина Зубова,* с. *Степановна, Херсонская обл.

Ассорти

По 10 болгарских перцев среднего размера, бурых помидоров, луковиц, зубков чеснока, баклажанов, 250 г растительного масла, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ст. 9 %-го уксуса.

Овощи вымыть, очистить, перец освободить от плодоножек. Все нарезать. Залить растительным маслом, добавить соль, сахар, уксус. Варить 30–40 мин, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Ирина Зубова, с. Степановна, Херсонская обл.

«Огород»

Капусту разрезать на части, морковь залить кипятком на 15 мин. Разложить по банкам капусту, морковь, целый лук, болгарский перец, огурцы (большие разрезать), нарезанные кабачки, бурые помидоры, хрен, зелень укропа.

Рассол: 10 ст. воды, неполный 1 ст. уксуса, 10 ст. л. сахара, 10 ч. л. соли, 0,5 горького перца.

Залить горячим рассолом овощи, стрелизовать 5–7 мин. Закатать, укутать.

Ирина Зубова, с. Степановна, Херсонская обл.

Закуска «Новая»

3 кг красных помидоров, по 500 г лука, моркови, сладкого перца, 200 г риса, 1 ст. растительного масла, по 2 ст. л. сахара, соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса.

Овощи измельчить, заправить сахаром, солью и растительным маслом, варить 40 мин. Затем всыпать рис и варить еще 40 мин. В конце варки влить уксус.

Разложить салат по стерилизованным банкам и закатать.

Ассорти с баклажанами

5 баклажанов, 5 сладких перцев, 8 помидоров, 5 луковиц, 1 ст. растительного масла, 0,75 ст. уксуса, 150 г сахара, 2 ст. л. соли.

Все нарезать и потушить в духовке 1 ч. Закатать по стерильным банкам.

Гречка с овощами

По 1 кг морковки, лука, сладкого перца, 3 кг помидоров (можно заменить томатным соусом), 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 0,7 л растительного масла, 400–500 г гречневой крупы, 100 мл 6%-го уксуса.

Перец, морковь и лук измельчить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета (каждый овощ — отдельно). Гречку сварить до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку или закипятить томат, добавить соль, сахар, уксус и прокипятить 5 мин, добавить все овощи и проваренную гречку, варить 35–40 мин.

Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Александр Пуцко, г. Глухов, Су. мская обл.

Баклажаны для закуски

Баклажаны нарезать вдоль не очень тонкими кружочками, обжарить без муки в растительном масле, разложить по стерилизованным литровым банкам. В каждую банку добавить по 4 зубка чеснока, 5 горошин черного перца, 6 ч. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, 2 ч. л. соли. Залить 5 ст. л. кипятка. Простерилизовать 15 мин. Закатать.

Зимой, достав из банки, свернуть трубочкой, внутрь которой положить измельченную зелень и помидоры.

Чесночная заправка (сухая)

На 200 г чеснока — 2 ст. л. молотого перца и 3 ст. л. молотого корня петрушки.

Чеснок очистить и мелко нарезать. Сушить на воздухе или у батареи. Сухой перемолоть на кофемолке. Также размолоть сухой корень петрушки и жгучий красный перец. Все смешать и по вкусу добавить мелкую соль.

Засыпать в банку с завинчивающейся крышкой и хранить при комнатной температуре.

Нина Килиб, г. Чернигов

Приправа (для салатов и супов)

1 кг перца, 0,8 кг моркови, 1 кг лука — все поджарить по отдельности. Сложить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. соли, 40 г сахара, 40 мл уксуса, 0,25 л томатной пасты. Тушить 20 мин.

Выход: 2 л.

Светлана Сидорова, с. Николаевка, Харьковская обл.

Салат из капусты и лука

2 кг капусты, 2,5 кг лука, 150 г соли, 250 мл уксуса, 600 г растительного масла, 2 стручка горького перца.

Нашинковать капусту, нарезать лук и горький перец. Все перемешать, добавить соль и уксус. Сильно разогреть растительное масло и залить им салат. Разложить по банкам и закатать.

Перец с чесноком

6,5 кг перца очистить от семян, нарезать четвертинками.

Маринад: 1 л воды, 0,5 л растительного масла, 250 мл уксуса, 2 ст. сахара, 2 ст. л. соли.

Вскипятить маринад, высыпать в него перец и проварить, помешивая, 10 мин. На дно банок положить очень тоненько нарезанный чеснок, выложить перец.

Банки закатать.

Нина Морозюк, г. Житомир

Капуста желтая

3 кг капусты, 3–4 крупные морковки, 3–4 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 1,5л воды, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса, 3 ст. л. соли, 5 лавровых листов.

Капусту нарезать, как арбуз. Морковь очистить и нарезать кольцами.

Маринад: вода, сахар, растительное масло, уксус, соль и лавровый лист.

Уложить овощи слоями в эмалированное ведро, залить маринадом и поставить под гнет. Двое суток держать при температуре 18 °С, затем вынести в более прохладное место.

Салат «Осенний»

Нарезать 1,5 кг болгарского перца, по 2 кг помидоров, капусты; 700 г моркови натереть, 500 г лука нарезать кольцами, добавить 0,5 л растительного масла, 200 г сахара, 100 г соли, 200 мл уксуса, лавровый лист, перец. Все смешать и варить 20–30 мин. Разложить по чистым банкам и закатать.

Квашеная капуста по-польски

10 кг капусты, 25 г семян укропа, 200–250 г соли.

Не затрагивая кочерыжки, нарезать капусту полосками шириной не более 1,5 см. Смешать с солью и укропом, выдержать в течение 1 ч, после чего уложить в емкость и, не трамбуя, уплотнить.

Оставить в теплом месте на 3 суток, затем перенести в прохладное место.

Нина Морозюк, г. Житомир

Салат «Десятка»

По 10 баклажанов, стручков сладкого перца, помидоров, луковиц, 120 г растительного масла, 150 г сахара, 1 ст. л. соли, 100 мл уксуса.

Овощи нарежьте кружочками. Уложите в кастрюлю сначала помидоры, а затем все остальное и потушите на слабом огне 15–20 мин. Разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Салат из баклажанов

На 2,5 кг баклажанов — по 1 кг перца, лука, 0,5 кг моркови, 2 стручка горького перца, 150 г чеснока, 1 большой пучок зелени петрушки, по 250 г растительного масла и уксуса, 1 ст. л. сахара, соль — по вкусу.

Баклажаны сварить до полуготовности, положить под пресс на 20 мин, нарезать кубиками 2х2 см; лук и перец нарезать соломкой, морковь натереть на терке для моркови по-корейски, горький перец мелко нарезать, присыпать мелко нарезанной зеленью. Заправить солью, сахаром, маслом. Через 2 ч салат готов. Можно разложить по банкам, добавив в каждую 1 ст. л. уксуса, и стерилизовать 40 мин.

Салат «Баклажанный»

2 кг баклажанов нарезаем кубиками, 1,5 кг помидоров — дольками, 0,5 кг морковки натираем на крупной терке, 1 кг сладкого перца и 0,5 кг лука нарезаем соломкой. Добавляем 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 100 мл уксуса, 0,5 л растительного масла, 200 г измельченного чеснока, варим 1,5 ч. Затем раскладываем по подготовленным пол-литровым банкам, стерилизуем 30 мин.

Баклажаны с чесноком

5 кг баклажанов, 300 г соли, 500 мл уксуса, 200 г чеснока, 70 г растительного масла, 3–4 стручка горького черного перца.

Баклажаны нарежьте кубиками, перемешайте с солью и оставьте на 2 ч. Промойте, поместите в эмалированную кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения, добавьте уксус и проварите 5—10 мин. Приготовьте приправу из толченого чеснока, растительного масла и горького перца. Процедите баклажаны, залейте приправой, разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

«Пикантные» баклажаны с перцем

3 л томатного сока, 3 кг баклажанов, 6 крупных морковок, 1 ст. 6 %-го уксуса, 15стручков сладкого перца, 2 головки чеснока, соль — по вкусу.

Очистите овощи. Морковь нарежьте кружочками, разрежьте баклажаны вдоль на 4 части, нарежьте перец. Вскипятите томатный сок, выложите в него морковь и проварите 10 мин. Добавьте баклажаны и сладкий перец, варите еще 30 мин. За 3 мин до окончания варки добавьте измельченный чеснок и перемешайте.

Разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Консервированная кукуруза для салатов

Молочные початки молодой кукурузы пробланшировать в кипяченой воде 3 мин. Обдать холодной водой. Срезать зернышки, разложить по стерилизованным банкам. Залить кипящим рассолом.

Рассол

1-й способ: на 1 л воды — по 1,5 ст. л. соли, сахара, 3 г лимонной кислоты.

Стерилизовать пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20 мин, закатать.

2-й способ: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 3–4 ст. л. сахара.

Стерилизовать пол-литровые банки около 30 мин, литровые — 40–45 мин, закатать.

3-й способ: на 1 л воды — 30 г соли, 2,5 ст. л. сахара, 3 г лимонной кислоты.

Стерилизовать пол-литровые банки 1 ч, закатать.

Светлана Пацук, с. Сновское, Черниговская обл.

Острая закуска из баклажанов

3 кг баклажанов нарезать длинными полосками и обжарить. Приготовить острую приправу: пропустить через мясорубку 2–3 горьких перца и 1 ст. зубков чеснока, залить уксусом, разведенным в пропорции 1:1 кипяченой водой, обмакнуть в этой смеси баклажаны, разложить по банкам, добавить на 0,5-литровую банку 2 ч. л. соли и 3 ч. л. сахара. Залить оставшейся приправой. Стерилизовать 10 мин, закатать.

Салат «Золотая осень»

5 кг баклажанов, 10 болгарских перцев, 2 помидора, 4 стручка горького перца, 200 г чеснока, по 0,5 л растительного масла, 6 %-го уксуса, по 1,5 ст. л. сахара, соли.

Растительное масло с уксусом, солью и сахаром хорошо перемешать, взбить до светлого цвета. В этой смеси обжарить до полуготовности нарезанные кружочками толщиной 1,5–2 см баклажаны, отдельно в этой смеси обжарить нарезанный тонкими кольцами болгарский перец. Мелко нарезать горький перец и чеснок. Затем плотно разложить по стерилизованным банкам холодные баклажаны, болгарский перец, свежие помидоры, нарезанные кусочками, немного горького перца и чеснока. Залить 2 ст. л. смеси, что осталась. Накрыть крышками и стерилизовать 30 мин при температуре 100 °С. Банки закатать и быстро остудить.

Салат «Зимний»

На 8 литровых банок -1л растительного масла, по 1,5 кг морковки, лука, свежей капусты, свежих огурцов, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции, 0,5 кг болгарского перца, 300 г вареных грибов, 2 кг помидоров.

В кипящее растительное масло положите натертую морковку и варите 5 мин. Добавьте лук, нарезанный кольцами, проварите 45 мин, а затем вместе с сахаром и нашинкованной капустой еще 5 мин. Добавьте огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, очищенный и нарезанный соломкой перец, грибы, нарезанные помидоры, 3–4 лавровых листа и перец — по вкусу.

Все хорошо перемешайте и тушите 30–40 мин. Разложите по банкам и закатайте.

Острая салатная капуста

3 кг капусты, 1 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 400 г растительного масла, 3–4 ст. уксуса, 0,5 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Капусту нарезать крупными кусками, морковь — кружочками, лук — кольцами, сладкий перец — соломкой. Овощи перемешать, выложить в неокисляющуюся посуду. Масло, соль, сахар, уксус довести до кипения, залить овощи, кипятить 10 мин. Можно добавить красный острый перец. Охладить и разложить по банкам.

Салат «Пенсионер»

300 г свеклы, по 200 г морковки, картофеля, квашеной капусты, 1 большая луковица, 3 зубка чеснока.

Рассол: 1 л воды, 15 г соли.

Очищенную свеклу проварить 30–40 мин, морковку — 20 мин, потом нарезать кусочками. Картофель очистить, нарезать и проварить в кипящей воде 4–5 мин. Квашеную капусту отжать, нарезать лук, чеснок. Все овощи перемешать, разложить по банкам и залить рассолом. Стерилизовать банки 20 мин, потом закатать и остудить на воздухе.

«Мозаика»

2 кг капусты, 3 сладких перца (зеленый, красный, желтый; вместо зеленого перца, можно взять 1–2 пучка зелени петрушки).

Капусту нарезать соломкой или квадратиками, посыпать 1 ст. л. соли и слегка перетереть. Положить тяжелый гнет. Через сутки можно подавать капусту на стол.

Аппетитка с острым перцем

3 кг острого перца вымыть, отрезать хвостики, отступить на 1 см от плодоножки. Слегка запечь перец на сильном огне, не доводя до мягкости. 5 кг помидоров пропустить через мясорубку, протереть сквозь сито и прокипятить 20 мин. Затем добавить 250 г сахара, 200 г соли, 0,5 л растительного масла.

Опустить печеный перец, поварить 5–6 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закатать, укутать.

Лилия Пономаренко, г. Киев

Закуска «Селянская»

По 2 кг моркови, тыквы, помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 500 г растительного масла, 250 г чеснока, 130–150 г сахара, 80 г соли, 100 мл 6 %-го уксуса.

Морковь натереть на мелкой терке, тыкву нарезать кусочками (1х1 см), перец нарезать полосками, зелень измельчить, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

В помидоры с чесноком всыпать соль, сахар, добавить зелень, влить уксус, растительное масло, довести до кипения. Затем добавить остальные овощи, кипятить 50–55 мин. Разложить по стерилизованным 0,5-литровым банкам.

Фаршированная капуста «Милана-фантазерка»

Рыхлые небольшие кочанчики капусты разрезать на 4 части, обдать крутым кипятком, затем в остывшую капусту между листиками вложить кусочки яблок и моркови, коренья петрушки и если есть — сливы и груши. Можно в каждую четвертинку вкладывать одинаковые начинки, а можно в каждый листик одной четвертинки — разные.

Нафаршированные кочанчики уложить в кастрюлю и залить раствором: на 1 л воды — 50 г соли, 1 ст. л. свекольного сока или кваса.

Закрыть тканью, положить нетяжелый груз и оставить в комнате на 5–7 дней. Затем вынести на холод.

Солянка

По 2 кг капусты, жареных грибов, по 1 кг моркови, лука, 1 ст. томатной пасты, 0,5 л растительного масла, 3 ст. л. сахара, соль — по вкусу.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить. Смешать все компоненты, варить 40 мин.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Маринованные опята

3 кг опят вымыть, очистить, крупные разрезать на части. Опустить грибы в кипящую воду и варить 20 мин, затем промыть под струей холодной воды и откинуть на дуршлаг.

Маринад: 6 ст. воды, 4 ст. л. соли, 8 ч. л. сахара, 18 лавровых листов.

Вскипятить, добавить немного черного перца, гвоздики, смородиновых листьев, чеснока. Влить 2/3 ст. 9 %-го уксуса. Опустить грибы в маринад и варить 1 ч. Разложить по стерилизованным литровым банкам, в каждую влить по 1 ст. л. растительного масла, стерилизовать 15 мин, закатать и укутать.

Лилия Пономаренко, г. Киев

Круглый перец с уксусом и медом

Вымыть 3 кг круглого красного перца — камби, отрезать плодоножки на 1 см от основания и проколоть в нескольких местах, около семени. Уложить в банку, чередуя с розетками цветной капусты, пересыпая горошинами черного перца, кусочками хрена, положив листья смородины и винограда. Залить уксусом, в котором растворить по 250 г соли и меда. Эта смесь не варится, а уксуса нужно взять столько, чтобы покрыть плоды. Камби прижать сверху деревянным кружком, банку плотно закрыть и поставить в прохладное место.

Маринованная капуста с патиссонами

Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин, охладить холодной водой. Уложить в стерилизованную 3-литровую банку и залить горячим маринадом.

Маринад: 1 л воды, по 1,5 ст. сахара, уксуса, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли — все вскипятить и варить овощи в маринаде 5–7 мин.

Острая закуска

5 ***кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 3 горьких перца, 1 ст. зубков чеснока, 2 ст. (по 200 г) растительного масла, 4 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. 6 %-го уксуса.***

Чеснок, сладкий и горький перец пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, масло, довести массу до кипения, залить ею помидоры, нарезанные дольками, проварить при помешивании 5 мин с момента закипаниия, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Ассорти «Столичное»

На 1 3-литровую банку — 0,5 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 0,5 кг огурцов, 30 г соли, 100 мл 9 %-го уксуса, 15 г сахара, 100 г чеснока, 1–2 пучка зелени укропа, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 2 листа хрена, 2 таблетки аспирина.

В банку уложить хрен, укроп, чеснок, перец, помидоры, огурцы и цветную капусту. Залить все кипятком и дать остыть.

Воду слить, вновь закипятить, добавить в банку все остальные ингредиенты, залить кипятком, закатать, укутать на ночь.

Заготовка для томатного супа

Взять в равных количествах помидоры и болгарский перец, пропустить через мясорубку, добавить соль по вкусу, по I лавровому листу и по 5 горошин черного перца на 1 кг смеси. Кипятить 10 мин, смесь разлить по готовым стерилизованным банкам и закатать. Зимой на 1 л бульона добавить 1 л заготовки, 0,5 ст. риса и овощи по вашему выбору — суп готов! Подавать на стол с гренками с чесноком.

Перец в зелени

6 кг перца, 0,5л воды, 0,5л 9 %-го уксуса, 0,5 л растительного масла, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Перец бланшировать 10 мин в кипящей воде, разрезать на 4 части, разложить по литровым банкам. На каждую литровую банку (из этого количества перцев получается 7 банок) добавить 1 головку мелко нарезанного чеснока и 1 пучок смешанной зелени. Залить маринадом. Стерилизовать 20 мин.

«Вкусное ассорти» с перцем и маслинами

3 свежих перца, 2 ст. л. растительного масла, лучше оливкового, 300 г маслин без косточек, 1 б. (300 г) маринованного перца, 1/4 ч. л. соли, 1/3 ч. л. красного перца.

Маслины без рассола смешайте с целыми маринованными перцами (маринад оставьте). В оливковом масле обжарьте нарезанный свежий перец, помешивая, до мягкости. Добавьте красный перец и соль. Обжаривайте еще 1 мин. Влейте маринад из-под перца, прогрейте.

Полейте получившимся соусом маслины с перцами, уложите в банку и храните в холодильнике.

Лилия Пономаренко, г. Киев

Салат «Десяточка»

По 10 баклажанов, сладких перцев, помидоров, луковиц, 150 г сахара, 120 г растительного масла, 1 ст. л. соли, 100 мл уксуса.

Овощи нарезать кружочками, положить в кастрюлю. Сначала — помидоры, а затем — все остальное и потушить на слабом огне 15 мин.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Яблоки с перцем

Яблоки, болгарский перец, гвоздика.
Сироп: 1 л воды, 2 ст. л. сахара.

Яблоки, перец помыть, разрезать на 4 части. Разложить слоями по трехлитровым банкам, на дно положить 2–3 бутона гвоздики. Залить ассорти приготовленным сиропом, стерилизовать 15 мин, закатать крышками.

Томатно-яблочный соус

6 помидоров, 2 ст. нарезанных яблок, 3 перца, 2 ст. изюма, 1 ст. нарезанного лука, 3,5 ст. сахара, 1/4 ст. соли, 3 ст. уксуса, 2 ст. л. молотого имбиря, немного сухой горчицы.

Помидоры очистить от кожуры, разрезать на 4 части, яблоки мелко нарезать, удалив сердцевину, лук нарезать, перец почистить и тоже нарезать. Все уложить в кастрюлю, добавить изюм, сахар, соль, уксус, горчицу и имбирь.

Варить на слабом огне 2 ч, разложить по небольшим закручивающимся банкам.

Голубцы

1 кг риса, 2 больших кочана капусты, 800 г морковки, 100 г кореньев петрушки, сельдерея, пастернака, 200 г лука, зелень, соль — по вкусу.

Капусту приготовить как на голубцы. Помидоры пропустить через мясорубку. Рис припустить, коренья обжарить с луком. Смешать с рисом, добавить нарезанную зелень, вымешать, выложить фарш на капустные листья и свернуть. На дно баночек налить немного томатного сока, разложить голубцы (на 1 пол-литровую банку — 3–4 шт.) и до верха залить соком.

Баночки накрыть крышками и стерилизовать 70 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать. В томатный сок по вкусу добавить соль и сахар, можно немного растительного масла.

Простой способ консервирования петрушки, укропа, щавля

Петрушку (также консервировать укроп и щавель, только следует нарезать) промыть в проточной воде, разложить по стерилизованным банкам, сверху положить 1 таблетку аспирина (на литровую банку), залить кипятком и закатать.

Овощное ассорти

350 г сахара, 4 ст. л. соли, 1 бут. (0,5 л) уксуса, 0,5 л растительного масла, 5 кг капусты, по 1 кг морковки, репчатого лука, сладкого красного перца, зелень укропа — по вкусу.

Овощи нарезать соломкой, затем сложить в таз, посыпать солью и сахаром, залить уксусом и маслом.

Все хорошо перемешать и разложить по литровым банкам. Стерилизовать литровые банки 10 мин, трехлитровые —1 ч.

Чатни из цуккини

500 г цуккини, 350 г яблок, 250 г лука, 50 г свежего хрена, натертого на мелкой терке, щепотка сухих пряностей, 350 г сахара, 10 ст. л. винного уксуса.

Цуккини нарезать кружочками, яблоки — ломтиками, лук — кубиками. Все ингредиенты положить в кастрюлю, довести до кипения и варить 15 мин на слабом огне.

Разложить по ошпаренным банкам, закатать и перевернуть вверх дном.

Благодаря хрену эта приправа имеет оригинальный привкус.

Овощное ассорти

На 3-литровую банку — 7–8 свежих огурцов, 3–4 помидора, 2–3 небольшие очищенные луковицы, 2–3 болгарских перца, нарезанных дольками, 2–3 небольшие морковки, ломтики кабачков или патиссонов, 1 корень петрушки, веточка укропа, несколько кусочков хрена, крупные кусочки свежей кочанной капусты — ею заполняют все оставшееся пространство в банке.

Заливка: на 1,5 л воды — 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли — вскипятить, добавить 1/2 ст. 9 %-го уксуса.

Овощи залить заливкой и стерилизовать 10 мин. Закатать, перевернуть.

Кабачки в соке красной свеклы

1 ст. сока красной свеклы, 1 ст. яблочного сока, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной, 1 ст. растительного масла, 1 ст. л. семян укропа.

Молодые кабачки без семян очистить от кожуры, нарезать кружками. Разложить по банкам. Приготовить заливку из сока красной свеклы и яблочного сока с добавлением растительного масла, аскорбиновой и лимонной кислоты, растертых семян укропа. Кипящей заливкой залить кабачки и сразу закатать.

Луковый соус

1 кг лука обжарить в 1 ст. растительного масла и пропустить через мясорубку. 2 л томатного сока уварить до 1 л, добавить 3 стручка горького перца, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу и варить 15 мин.

Добавить 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. кориандра, варить еще 5 мин. Разложить по банкам и закатать.

Овощной салат

По 2 кг капусты, перца, по 1 кг моркови, лука, 3 кг бурых помидоров.

Все нарезать, перемешать, добавить по 18 ст. л. уксуса, сахара, растительного масла и 9 ч. л. соли.

Стерилизовать литровые банки 40 мин, пол-литровые — 30 мин.

Лидия Богаченко, г. Кировоград

Огурцы с горчицей

4,5 кг огурцов, 250 мл уксуса, 250 г растительного масла, 250 г сахара, 100 г соли, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ст. л. сухой горчицы, 1 ст. л. измельченного чеснока.

Огурцы разрезать вдоль на 4 части. Добавить к огурцам все перечисленные выше компоненты. Оставить смесь на 5–6 ч.

Разложить огурцы по подготовленным пол-литровым банкам, залить образовавшимся соком, стерилизовать 25 мин. Закатать.

Консервированный арбуз с хреном

10 кг арбуза, зонтики укропа, лавровый лист, листья хрена, 2–3 головки чеснока, 2–3 горьких перца, 2 ст. сахара, 300 мл 9%-го уксуса, 1 ст. соли, 1,5 п. аспирина.

На каждую банку — 2–3 зонтика укропа, 2 лавровых листа, 4–5 листочков хрена, 2–3 зубка чеснока, 1 кусочек горького перца.

Эти специи нужно класть на дно и на верх. Арбузные дольки разложить по банкам и добавить по 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, 1,5 ст. л. соли, 3 таблетки аспирина.

Залить крутым кипятком, закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать до полного остывания. Через сутки — в погреб.

Острая закуска

5 кг зеленых помидоров, 1 кг красного сладкого перца, 3 горошины горького перца, 1 ст. чеснока, 2 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. 6 %-го уксуса, 4 ст. л. соли.

Помидоры помыть, нарезать дольками. Чеснок, сладкий и горький перец пропустить через мясорубку. Добавить в полученную массу соль, сахар, уксус и растительное масло, поставить на огонь и довести до кипения, затем залить ею дольки помидоров.

Слегка перемешать, проварить 5 мин после закипания и разложить по стерилизованным банкам. Быстро закатать.

Огород в банке

На 3-литровую банку — 7–8 огурцов, по 1 луковице, моркови, кабачку, 3–4 болгарских перца, 1 кочан капусты, 3–4 зубка чеснока, зелень.

Маринад: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл уксуса — варить 15 мин.

Все овощи помыть, почистить, капусту разрезать на 4 части. По банкам на дно разложить укроп и петрушку. Далее разложить овощи в такой последовательности: огурцы, лук, морковь, перец, капуста, чеснок, помидоры.

Залить овощи горячим маринадом и стерилизовать 15–20 мин.

Закатать.

Салат с рисом и помидорами

3 кг помидоров, по 1 кг перца, лука, моркови, 500 г растительного масла, 100 мл уксуса, 1 ст. сахара, 1 ст. вареного риса, 3 ст. л. соли.

Нарезать лук и кипятить его 15 мин в 500 г растительного масла. Затем добавить туда тертую морковь и кипятить еще 15 мин. После чего добавить нарезанные помидоры, перец, уксус, соль, сахар и кипятить еще 20 мин. Далее добавить нарезанные помидоры, перец, уксус, соль, сахар и кипятить еще 20 мин. В общей сложности все овощи кипят 55–60 мин. Затем в овощную массу добавить рис и кипятить еще 30 мин на медленном огне. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Кабачки по-корейски

2 кг чищенных кабачков, по 5 морковок, стручков красного сладкого перца, 1 средняя головка чеснока, специи для корейской моркови (можно и другие).

Маринад: 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли.

Кабачки и морковь натереть на терке для морковки по-корейски, перец нарезать соломкой, чеснок натереть на мелкой терке, все разложить по стерилизованным банкам и поставить в холодильник на 5 ч.

Чеснок, специи, кабачки, морковь залить маринадом и перемешать. Стерилизовать литровые банки 25 мин и закатать.

Лилия Бобрикова, г. Харьков

Маринованный кизил

Маринад: на 1 литровую банку — 1,5 ст. воды, 100 г сахара, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 2 ст. л. уксуса — довести до кипения.

Залить маринадом кизил в банках, стерилизовать 20 мин, закатать.

Соленый кизил

На дно литровой банки — 2 лавровых листа. Подсоленной кипяченой водой залить кизил в банках, стерилизовать 25 мин.

Такой кизил очень хорошо подходит к мясным и рыбным блюдам, им можно украшать салаты.

Валерия Вилевич, г. Севастополь, АР Крым

Соус «Бесподобный»

4 кг спелых помидоров и 3 стручка горького перца пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить по 1 ст. сахара и растительного масла, поставить на огонь и кипятить в течение 10 мин.

В это время промыть под проточной водой 9 баклажанов и нарезать их кружочками. В прокипевшую пасту добавить баклажаны и кипятить еще 5 мин. Затем добавить 15 сладких перцев, нарезанных соломкой, и кипятить еще 5 мин.

Перед окончанием варки влить 0,5 ст. уксуса, посолить по вкусу и положить несколько зубков мелко нарезанного чеснока. Дать еще соусу прокипеть и разлить по подготовленным банкам. Закатать.

Этот соус любые макаронные изделия превратит во вкуснейшее блюдо, которое не стыдно подать гостям.

Салат «Загадка»

3 кг кабачков, очищенных от кожуры и семечек, 0,5 кг моркови, 0,5 кг мелко нарезанного лука.

Кабачки и морковь натереть, добавить по 1 ст. сахара, растительного масла, уксуса, 3 ст. л. соли, 2 головки чеснока, пропущенные через чесночницу.

Все смешать, поперчить и оставить на 2,5 ч, а затем разложить по пол-литровым банкам. На дно банок положить перец горошком и лавровый лист.

Стерилизовать 15–20 мин. Закатать.

Выход: 9 пол-литровых банок.

Соус «Крымский»

3,5 кг сладкого красного перца, 2,5 кг томатной пасты, 310 г репчатого лука, 150 г сахара, 80 г соли, 150 г растительного масла.

Очищенный и пробланшированный перец пропустить через мясорубку, добавить к нему молодой душистый и горький перец, обжаренный лук, томатную пасту, кипятить и горячим разложить по банкам, стерилизовать 30 мин, закатать.

«Кусачка»

3 ст. томатного сока, 2 стручка жгучего перца, очищенного от сердцевины, 10 свежих листиков кориандра, 1 ст. л. лимонного сока, 0,5 ч. л. соли, 3 ст. л. тертого хрена, молотый черный перец — по вкусу.

Все смешать, сложить в банку и — в холодильник. Хранить долго без стерилизации. Отличная приправа для любителей острых ощущений!

Салат из перца и фасоли

5 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 2 кг лука, 2 ст. (200 г) сырой фасоли, 300 г сахара, 100 г соли, 200 мл 9%-го уксуса, 0,5 л растительного масла.

Перец нарезать соломкой, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками. Фасоль отварить до готовности. В большой миске перемешать перец, лук, помидоры и фасоль и заправить их сахаром, солью, уксусом, растительным маслом. Все варить с момента закипания около 1 ч. Горячим разложить по подготовленным банкам и закатать.

Фруктово-овощное ассорти

На 3-литровую банку — 2 сладких перца, 4–5 небольших огурцов, 10 маленьких твердых помидоров, 10–15 плотных слив, 3–4 груши, 3–4 яблока, 1 небольшой кочан цветной капусты (можно взять и белокочанную капусту, но ее нужно разрезать на 4 части), 3–4 зубка чеснока, 7-10 молодых кочанчиков кукурузы, зелень укропа, петрушки, листья вишни, смородины, 4–5 цветков чернобрывцев (класть в банки в самом конце перед закруткой, чтобы они не потеряли свой вид и запах). Залить 2 раза кипяченой водой на 20 мин, 3 раза маринадом.

Маринад: на 1 л воды — по 4 ч. л. соли, сахара, 50 мл уксуса.

Закатать и укутать теплым одеялом. Капуста имеет розоватый оттенок. Очень красиво и вкусно.

Маринованная спаржевая фасоль с морковкой

Маринад: на 1 л воды — по 40 г соли, сахара, 60 мл уксуса, душистый перец, чеснок.

Морковку тоненько чистим и бланшируем 3–4 мин. Фасоль моем и тоже бланшируем 4–5 мин, раскладываем по банкам, чередуя. Заливаем маринадом и стерилизуем литровую банку 30 мин. Закатываем.

Салат из капусты и грибов

1 большая головка капусты, 10 средних морковок, 5 небольших луковиц, 700 г опят, 100 мл уксуса, 200 г растительного масла, 1 б. томатного соуса, перец, сахар, зелень, соль — по вкусу.

Нашинковать капусту, грибы отварить, морковь и лук нарезать — все обжарить. Затем смешать, добавить томатный соус, перец, уксус, сахар, соль, зелень, лавровый лист и протушить 20–25 мин. Разложить по стерильным банкам и закатать.

Салат из риса с овощами

По 1 кг перца, помидоров, репчатого лука, по 1 ст. риса, воды, соль, сахар — по вкусу.

Все овощи помыть, измельчить, положить в кастрюлю и добавить рис, воду. Прокипятить 10 мин, затем разложить по литровым банкам и стерилизовать 20 мин.

Маринованные стрелки чеснока

Маринад: на 1 л воды — 180 г сахара, 80 г соли, 50 г 80 %-й уксусной кислоты.

Стрелки вымыть, нарезать нужной формы, пробланшировать в горячей, а затем в холодной воде. Раскладывать по банкам со специями (перец горошком, душистый перец), залить маринадом и стерилизовать литровую банку 5–8 мин. Закатать.

Салат из перца с алычой

3 кг сладкого красного перца, 3 ст. воды, 1,5–2 кг желтой алычи, по 1 ст. сахара, растительного масла, 2 ст. л. соли.

Перец очистить от семян, помыть и нарезать полосками, бланшировать 1–2 мин, после чего охладить. Сварить алычу с водой до готовности и протереть через дуршлаг, смешать все с нарезанным перцем, добавить сахар, соль, растительное масло, душистый перец, лавровый лист и прокипятить в кастрюле 10 мин, затем разложить по стерилизованным литровым банкам и стерилизовать 15 мин.

Можно добавить сахар и алычу по вкусу.

Баклажаны с капустой

1 кг моркови натереть на крупной терке, 1 кг лука мелко нарезать, 3 кг баклажанов нарезать кубиками (не чистить), залить соленой водой и оставить на 5–6 ч. Затем промыть под проточной водой и обжарить в растительном масле. Обжарить морковь и лук. Сложить все вместе, добавить 1 кг нашинкованной капусты. Капуста должна быть сырой. Посолить массу по вкусу, влить 1,5 граненые стопки 9 %-го уксуса и тушить 30 мин. Через 15 мин после начала тушения добавить лавровый лист и перец горошком. Разложить по банкам и закатать.

Юлия Бервено, г. Лисичанск, Луганская обл.

Кабачковое ассорти

6 кг кабачков очистить, нарезать кубиками, 10 морковок натереть на крупной терке, 3 головки чеснока мелко нарезать, 15 сладких перцев нарезать соломкой, горький (количество по вкусу) — измельчить.

Овощи перемешать, добавить 50 г соли, 100 г сахара, 0,5 л растительного масла, 200 мл 6%-го уксуса и 0,5 л томатного сока. Довести до кипения, после этого тушить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Разноцветный салат

5 кг капусты, 2 кг сладкого разноцветного перца, 6 луковиц, 8-10 морковок, 1 ст. уксуса, 0,5 л растительного масла, сахар и соль — по вкусу.

Овощи нарезать и тушить 15–20 мин, разложить по банкам и стерилизовать 10–15 мин, потом закатать.

Салат «Аленушка»

4 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. 9 %-го уксуса, 60 г соли, зелень петрушки и укропа, горький перец — по вкусу.

В кипящем масле подрумянить мелко нарезанный лук, добавить натертую на крупной терке свеклу, соль, сахар и уксус. Пропустить через мясорубку горький перец, чеснок и помидоры. Добавить в свеклу, перемешать и тушить 30–40 мин. Затем добавить нарезанный соломкой сладкий перец и тушить еще 15 мин. Салат разложить по банкам и закатать.

Салат «В зиму»

По 1 кг капусты, моркови, перца, лука, помидоров, огурцов, 200 мл уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 0,5 л растительного масла.

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой, лук нарезать кружками, помидоры нарезать дольками. Огурцы разрезать на 4 части, а затем пополам.

Влить в кастрюлю растительное масло. Когда масло закипит, положить лук, перец и проварить 10 мин, после чего добавить капусту и 1 ст. л. соли и еще проварить 10 мин.

Затем добавить морковь, хорошо закипятить и всыпать сахар, 1 ст. л. соли, влить уксус и последними положить огурцы и помидоры. Кипятить 30 мин. Содержимое вместе с соком разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Закуска из кабачков

6 кг кабачков, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 9 %-го уксуса, 1 ст. сахара, 1 ст. измельченного чеснока, 100 г (1 большой пучок) мелко нарезанного укропа, 5 ст. л. с верхом соли, 1 ч. л. молотого черного перца.

Кабачки нарезать небольшими кубиками, залить растительным маслом, уксусом, добавить сахар, соль, чеснок, укроп и перец. Перемешать и оставить на сутки. Периодически помешивать. Затем разложить по пол-литровым банкам и стерилизовать 10–15 мин.

Закатать и укутать.

Чатни с тыквой

300 г помидоров очистить от кожуры (обдав кипятком) и семян, нарезать кубиками, 400 г тыквы нарезать также, измельчить крупную луковицу и несколько зубков чеснока.

Все положить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. соли, 30 г изюма, 1 ч. л. имбиря, по 3 горошины горького и душистого перца, 250 г сахара, 0,5 л яблочного уксуса, варить 1 ч на медленном огне, разложить по стерилизованным банкам.

Тыква «Новинка»

4 кг тыквы без семечек и кожуры (тыкву нарезать одинаковыми кусочками, примерно 2х1 см), 300 г красного болгарского перца, 100 г чеснока, 50 г соли, 300–350 г сахара, 150 г растительного масла, 2 пучка зелени петрушки, 1 л воды, 200 мл 6 %-го уксуса.

В подготовленную посуду влить воду, уксус, добавить остальные ингредиенты, размешать и довести до кипения.

Опустить тыкву и, помешивая, кипятить 35–40 мин. Быстро расфасовать по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Соленые арбузы «Супер»

Взять не очень спелые и не очень крупные арбузы, разрезать каждый на 4 части и сложить в большую емкость. Затем в ведро с отстоянной водой (10 л) всыпать 1 кг сахара и 300 г соли, перемешать и залить арбузы на 2–3 дня.

Как только на поверхности появится пена, арбузы разрезать еще пополам и плотно разложить по 3-литровым банкам. Рассол довести до кипения и залить им арбузы, после чего стерилизовать банки 15–20 мин.

Не нужно добавлять ни аспирин, ни уксус.

Лилия Пономаренко, г. Киев

Салат «Для студента»

Сварить 500 г свеклы и 350 г моркови. 350 г картофеля очистить, нарезать ломтиками и пробланшировать в кипящей воде 5–6 мин. 3 луковицы нарезать полукольцами. 1 среднюю головку чеснока измельчить, 350 г квашеной капусты отжать. Все овощи смешать, разложить по 0,7-литровим банкам, на дно которых налить по 2 ст. л. растительного масла, долить прокипяченным рассолом (1л воды, 10–15 г соли). Стерилизовать 15–20 мин. Влить 1 ч. л. 6 %-го уксуса.

Пестрое квашение

4 кг перца, по 3 кореня петрушки и сельдерея, 1 кг фасоли, 3 кг зеленых помидоров, 2 кочана капусты, 2 тыквы, 20–30 огурцов, несколько головок чеснока, 2–3 моркови.

В банку уложить перец, нарезанные ломтиками коренья петрушки и сельдерея, фасоль, помидоры, нарезанную кусочками капусту, мелкие целые тыквы, чеснок, огурцы, морковь. Всю эту смесь залить горячим рассолом из 20 частей воды и 1 части соли.

Закуска из кабачков «Острая»

Мелкие кабачки нарезать кружочками, сложить в миску, дать постоять. Затем обжарить в растительном масле. Обмакнуть каждый кружочек в уксусе и все разложить по банкам, пересыпая мелко нарезанным чесноком. Стерилизовать пол-литровые банки 15 мин. Закатать.

Салат «Любимец семьи»

По 10 луковиц, баклажанов, помидоров, болгарских перцев, 5 зубков чеснока, 0,5 стручка горького перца.

Маринад: 1 л воды, по 1 ст. сахара, уксуса, растительного масла, 1 ст. л. соли.

Разрезать лук на 4 части, помидоры, перец, баклажаны нарезать дольками, уложить в кастрюлю.

Сварить маринад, залить нарезанные овощи и варить 15–20 мин. Разложить по стерильным банкам и закатать.

Закуска «Перцовый рай»

5 кг сладкого перца, по 1 кг лука, моркови, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 1,5 л томатной пасты, 1 горький перец, 3 ст. л. соли, зелень петрушки и укропа — по вкусу.

Довести до кипения томатную пасту, добавить в нее мелко нарезанные лук, горький перец, зелень петрушки и укропа, натертую на мелкой терке морковь, растительное масло, соль, сахар, кипятить 15–20 мин.

Потом положить очищенный, разрезанный на 4 части сладкий перец и кипятить еще 10 мин. Затем влить уксус и кипятить еще 5 мин.

Разложить по банкам, закатать и укутать до полного остывания.

«Лягушата»

Маринад (на 10 л): 5 л воды, 1 ст. соли, 2 ст. сахара, 0,5 л уксуса.

Помидоры надрезать сверху, удалив плодоножки, внутрь положить по зубку чеснока и веточке петрушки. Помидоры уложить в банку и залить кипятком. Дать постоять 5 мин, а затем, слив воду из банок, залить их кипящим маринадом и сразу же закатать.

Салат из огурцов

1 ведро нарезанных огурцов, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, зелень.

На 1 литровую банку — 2 ч. л. соли, по 3 ч. л. сахара, растительного масла, 5 ч. л. уксуса (можно чуть меньше).

Нарезать сладкий перец и лук, смешать с огурцами и зеленью. Все разложить по банкам, хорошо утрамбовывая.

Добавить соль, сахар, растительное масло, залить крутым кипятком, недоливая на 2 пальца, и поставить стерилизовать с момента закипания на 10 мин.

После стерилизации добавить в каждую банку уксус и закатать.

Салат «Рисовый рай»

500 г отваренного риса, 3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 г сахара, 1 кг лука, 2 ст. л. соли, 500 г растительного масла, зелень и приправы — по вкусу.

Рис отварить до полуготовности. Все остальные ингредиенты нарезать, перемешать и проварить 20 мин. Добавить рис и проварить еще 10 мин.

Горячий салат разложить по банкам и закатать.

Салат «Летний вечер»

2 кг баклажанов, 1 кг лука, 0,5 кг томатной пасты, 1 кг моркови, 1 ст. растительного масла, молотый черный перец, соль — по вкусу.

Баклажаны нарезать кубиками, лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, добавить томатную пасту, влить растительное масло, посолить и поперчить. Все кипятить 45 мин. Разложить по банкам и закатать.

Салат «Аленка»

4 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 500 г лука, 1 горький перец, 200 г чеснока, 150 г сахара, 60 г соли, 200 г растительного масла, зелень петрушки и соль — по вкусу.

Помидоры пропустить через мясорубку, овощи мелко нарезать. Все перемешать, проварить 45 мин. Разложить по банкам и сразу закатать.

Вкусное «Ассорти»

Натереть 1 кг моркови, нарезать 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг помидоров (можно 2 кг), добавить 200 г растительного масла, соль по вкусу, 100 мл 9 %-го уксуса. Перемешать и тушить 15 мин на слабом огне. Потом разложить по пол-литровым банкам и еще 15–20 мин стерилизовать. Закатать.

Закусочный салат

5 кг помидоров, по 1 кг моркови, лука, яблок, сладкого перца, 5 горошин черного перца.

Все пропустить через мясорубку, уложить в кастрюлю и варить 1,5 ч. Добавить 300 г сахара, 2 ст. л. уксусной эссенции. Варить еще 20 мин. Добавить 300 г чеснока, натертого на терке. Варить еще 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Приправа «Необычная»

3–4 кг сладкого перца, 1 ст. растительного масла, 1 горький перец, соль — по вкусу.

Красный перец пропустить через мясорубку вместе с семенами, положить горький перец. Добавить соль, растительное масло. Все тушить 30–40 мин, периодически помешивая. Готовую приправу разложить по банкам и закатать. Добавлять по 1–2 ст. л. в суп, борщ.

Приправа имеет очень красивый цвет и сохраняет аромат свежего перца.

«Витаминный»

По 1 кг сладкого перца, капусты, лука, моркови, 3 кг красных помидоров, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. 9 %-го уксуса, 250 г растительного масла.

Овощи мелко нарезать, перемешать с сахаром, солью, уксусом и маслом, поставить на огонь, довести до кипения и тушить 15 мин. Не выключая огонь, разложить по стерилизованным банкам. Закатать и укутать.

«Аппетитный»

3 кг помидоров пропустить через мясорубку, 1 кг сладкого перца нарезать соломкой. Ингредиенты потушить по отдельности в растительном масле по 15 мин. Добавить по 1 ч. л. молотого черного и красного перца, соль по вкусу, 1 ст. сахара, в конце — немного чеснока.

Все смешать и тушить 15 мин, разложить по 0,5-литровым банкам, влить 0,5 ч. л. уксусной эссенции. Закатать.

Закуска «Палочка-выручалочка»

Мелко нарезать по 1 кг помидоров и лука. 1 кг моркови натереть на крупной терке, влить 0,5 л растительного масла, добавить 1 ст. сахара, 7 стручков мелко нарезанного перца и соль по вкусу. Варить под крышкой, периодически помешивая, 2 ч. Разложить овощи в горячем виде по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Любимый»

2,5 кг зеленых помидоров нарезать кубиками, 0,5 кг лука — кольцами, 5 стручков сладкого перца — соломкой, 0,5 кг моркови натереть на крупной терке. Добавить 2 ст. л. соли и поставить эту смесь на 10–12 ч. Выделившийся сок слить, **в** овощи добавить 0,5 ст. сахара, 1,5 ст. растительного масла, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, перемешать и варить 30 мин. Разложить по банкам и закатать.

Салат из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров нарезать дольками, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 1 кг лука нарезать кольцами, 5–6 стручков сладкого перца — соломкой. Всыпать 3 ст. л. (без верха) соли. Перемешать и поставить на 12 ч для выделения сока. Сок слить в другую кастрюлю, добавить в него 1 ст. растительного масла, 3 ст. л. уксуса, 300 г сахара, кипятить 2–3 мин. Овощи варить на сильном огне 30 мин, добавив прокипяченный сок и 750 г томатного соуса. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Грузинская приправа «Цицибели»

На 1 кг помидоров — 0,5 кг чеснока, 500 г сладкого перца, горький перец и соль — по вкусу.

Все овощи пропустить через мясорубку, дать закипеть и разложить по стерилизованным банкам.

Салат «Мечта»

Переспелые помидоры припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Посолить, перемешать с растительным маслом и уксусом. Должно получиться 3 л томатного соуса.

Нарезать 3 кг баклажанов кружочками, обжарив в небольшом количестве растительного масла, 4 кг свеклы сварить до полуготовности и нарезать кружочками, 3 кг сладкого красного перца нарезать полосками, проварить в томатном соусе. По стерилизованным литровым банкам разложить слоями свеклу, баклажаны, сладкий перец, пересыпая смесью из мелко нарезанных чеснока, горького перца, зелени укропа и кинзы. Залить доверху томатным соусом, стерилизовать 0,5 ч. Закатать.

Салат из сладкого перца «Крым»

4 кг сладкого перца нарезать кружочками, 500 г морковки натереть, 1 головку чеснока и 2 стручка горького перца мелко нарезать, уложить в кастрюлю, залить кипящим рассолом и стерилизовать с банками 15–20 мин. Сразу же закатать.

Рассол: на 1 л воды — 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. л. соли.

Нина Мороз, г. Харьков

Салат «Слоенка»

Количество продуктов произвольное.

В глубокую жаровню выложить ингредиенты слоями:

1-й — лук, нарезанный полукольцами;

2-й — слой очищенных и мелко нарезанных синеньких;

3-й — сладкий перец, нарезанный соломкой;

4-й — помидоры, нарезанные дольками.

Залить растительным маслом, добавить соль по вкусу, 60 мл уксуса. Тушить 30 мин, разложить по банкам и закатать.

Салат «Лето в банке»

В литровую банку положить на дно кольца лука, сверху — кольца перца, затем — огурцы, нарезанные кружочками и кусочки помидоров. Залить маринадом и стерилизовать 15–20 мин.

Маринад: 2,5 л воды, по 4 ст. л. соли и сахара, 100–150 мл уксуса. Этого маринада хватает на 5 литровых банок.